PAVÊ DE LIMÃO

INGREDIENTES:
1 caixinha de leite condensado
2 caixinhas de creme de leite
Suco de 3 limões (puro,sem água)
300 gm de biscoito champagne .
.
MODO DE PREPARO:
No liquidificador coloque o leite condensado e os cremes de leite e deixe bater por uns 2 minutos! Com o liquidificador ainda ligado acrescente o limão espremido e bata por mais uns 4 minutinhos.

Numa travessa de vidro faça uma camada de biscoito,mas antes molhe um a um no leite (cuidado pra não encharcar demais)

Despeje metade da mousse de limão, faça mais uma camada de biscoito e depois cubra com o restante da mousse. Finalize com raspas de limão e leve a geladeira (parte de baixo) por umas 2 horinhas.
.
Ps. Pode-se fazer com biscoito maisena que também, fica muito bom.